

FICHA TÉCNICA DEL QUESO ELABORADO POR LUIS VICENTE LARRARTE CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN IDIAZABAL.

El queso elaborado por **LUIS VICENTE LARRARTE (Sunbilla, NAFARROA)**, con Denominación de Origen Idiazabal, es un producto elaborado conforme a los requisitos del Pliego de Condiciones de la DOP Idiazabal, siendo este Consejo Regulador el encargado del Control y posterior Certificación de dicho producto conforme a los Requisitos de esta Denominación de Origen.

Características Técnicas del Producto

- ❖ Queso graso, elaborado exclusivamente con leche de oveja de la raza Latxa y con una maduración mínima de sesenta días.
- ❖ Al término de la maduración presenta las siguientes características básicas:
 - Altura: entre 8 y 12 cm
 - Diámetro: de 10 a 30 cm
 - Peso: mínimo de $1 \pm 10\%$ kg y máximo de 3,5 kg
 - Grasa: no inferior al 45 por 100 sobre extracto seco
 - Extracto seco: mínimo del 55 por 100
 - pH: 4,9 a 5,5
 - Proteína total: mínimo del 25 por 100 sobre el extracto seco.
- ❖ Además de las características relacionadas en el punto anterior, los quesos para la obtención de la calificación "*Denominación de Origen Idiazabal*" deberán presentar las cualidades organolépticas establecidas en el Pliego de Condiciones.

Control desde la Denominación de Origen Idiazabal para la Certificación con *Denominación de Origen Idiazabal* del Producto (basado en requisitos ISO 17065)

Los controles a los cuales es sometido un queso susceptible de ser calificado con Denominación de Origen Idiazabal, así como las instalaciones donde se elabora dicho producto son:

- ❖ Analítica muestral del producto en Laboratorios acreditados* conforme a la Norma ISO/IEC-EN 17025:
 - Microbiológico: parámetros y límites legales según el Reglamento (CE) 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
 - Físico-químico: parámetros y límites según el Pliego de Condiciones de la DOP Idiazabal
 - Sensorial: parámetros y límites según el Pliego de Condiciones de la DOP Idiazabal
- ❖ Inspecciones periódicas en las instalaciones del elaborador por una entidad de inspección*.
- ❖ Control Administrativo realizado en la Denominación de Origen Idiazabal.

Superados estos controles, el Consejo Regulador concede a dicho producto la autorización al uso de la marca de *Denominación de Origen Idiazabal* y el queso será reconocido con tal calificación mediante: la correspondiente **banda roja numerada** () insertada en una etiqueta y una contraetiqueta holográfica numerada. Así mismo, todo queso calificado con *Denominación de Origen Idiazabal*, llevará insertado en su parte inferior una Placa de Caseína numerada que permite seguir la trazabilidad del producto.

*Laboratorio Sensorial de la Universidad del País Vasco (Sensorial); Laboratorio Lactológico Lekunberri (Microbiológico, Físico-químico); Fundación HAZI (Inspección)

Ingredientes y composición Nutricional del queso

Ingredientes: **leche**, cuajo, sal y fermentos; Conservador: lisozima (derivado del **huevo**).
Composición Nutricional*:

VALORES MEDIOS POR: 100g BATEZ BESTEKO BALIOAK KOP. HONETAN: 100g	
Valor energético	1777 KJ
Energía-balioa	429 Kcal
Grasas / Koipeak	36,2 g
de los cuales Saturados horietatik gantz aseak	24,7 g
Hidratos de Carbono Karbhidratoak	<0,2 g
de los cuales Azúcares horietatik azukreak	<0,2 g
Proteínas / Proteinak	24,6 g
Sal / Gatza	1,7 g

*Obtenida a partir de análisis realizados desde la DOP Idiazabal.